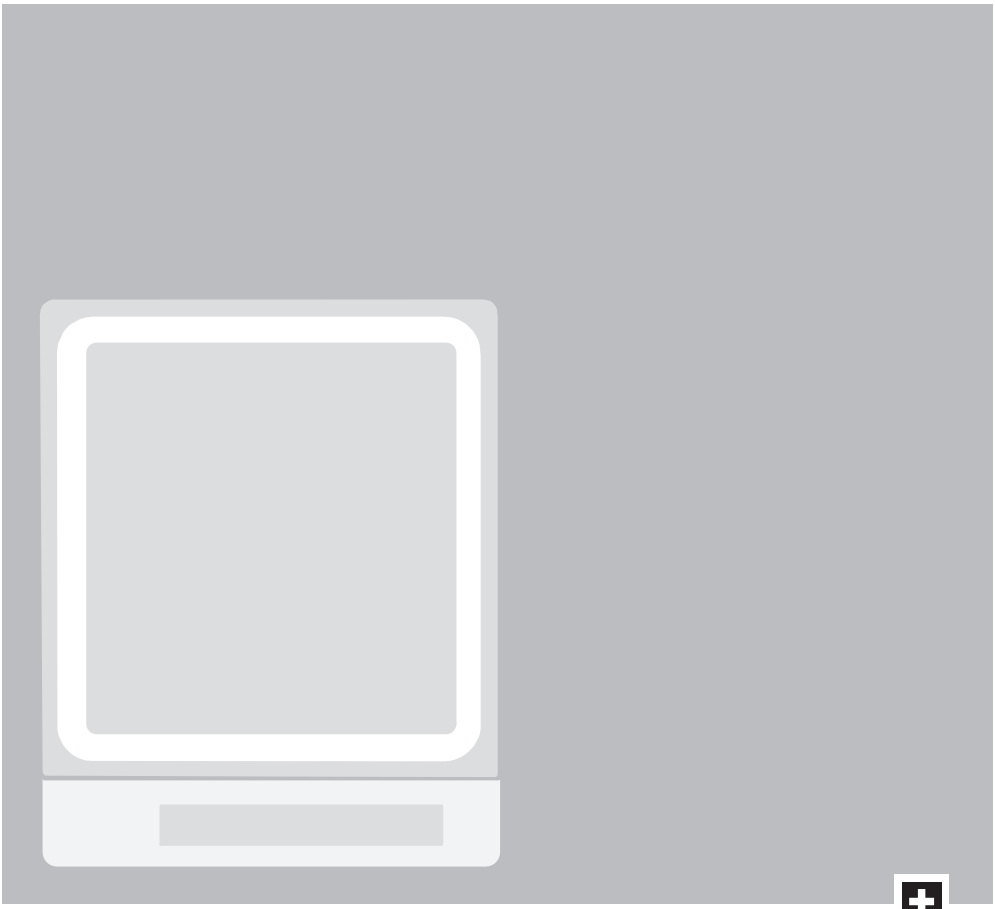


Mode d’emploi

Induction Teppan Yaki

Champ de cuisson en vitrocéramique

Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d’emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l’utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l’appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d’emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

La famille de produit (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d’emploi est valable pour:

Type	Famille de produit
GK16TIYSF	85A, 31008
GK26TIYSF	86A, 31009

Les différences d’exécution sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2015

Table des matières

1 Consignes de sécurité 4
1.1 Symboles utilisés ... 4
1.2 Consignes de sécurité générales ... 5
1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil ... 6
1.4 Consignes d'utilisation ... 7
2 Elimination 10
3 Première mise en service 11
4 Votre appareil 12
4.1 Aperçu des appareils ... 12
4.2 Accessoires ... 12
4.3 Eléments de commande et d'affichage ... 13
5 Utilisation 14
5.1 Enclencher et déclencher l'appareil ... 14
5.2 Régler la zone de rôtissage ... 14
5.3 Tableau des températures de rôtissage ... 15
5.4 Déclencher une zone de rôtissage ... 15
5.5 Indication de chaleur résiduelle ... 15
5.6 Fonction bridge ... 16
5.7 Durée de fonctionnement ... 17
5.8 Minuterie ... 19
5.9 Sécurité enfants ... 20
5.10 Protection pour le nettoyage ... 21
6 Réglages utilisateur 22
6.1 Modifier les réglages utilisateur ... 23
6.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement ... 23
7 Entretien et maintenance 24
8 Eliminer soi-même des pannes 25
9 Index 28
10 Notes 30
11 Service & Support 31

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.
Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations concernant l'élimination

Informations concernant le mode d'emploi

► Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Ne mettez l’appareil en service qu'après avoir lu le mode d’emploi.

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés d’au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience et/ou de connaissances si ces enfants ou personnes sont sous surveillance ou ont reçu une instruction concernant l’utilisation en toute sécurité de l’appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Si un appareil n’est pas équipé d’une ligne de raccordement au secteur et d’une fiche ou autres moyens de débranchement au secteur présentant sur chaque pôle une largeur d’ouverture de contact conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour coupure complète, un dispositif de coupure doit être intégré à l’installation électrique à pose fixe selon les dispositions de construction.
- Si la ligne de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne de qualification analogue afin d’éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- AVERTISSEMENT: si une fissure apparaît sur la surface (détérioration en continu de l'épaisseur du matériau), il faut mettre l'appareil hors service et le débrancher du secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles ou le papier aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, il convient d'éteindre la plaque de cuisson à l'aide des dispositifs de commande, et pas uniquement par le biais de la détection de la présence d'une casserole.
- AVERTISSEMENT: une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE TENTEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau! Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- AVERTISSEMENT: ne posez jamais d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service après-vente. Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation conforme de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.
- Après son arrêt, la surface reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement. Attendez suffisamment longtemps avant de procéder p. ex. à son nettoyage.

Utilisation

- Des essais ont montré que, dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si vous portez un pacemaker (ou un autre implant ou un appareil auditif) et souhaitez avoir la certitude absolue que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous informer en détail auprès d'un service médical spécialisé compétent.

Attention, risque de brûlure!

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.

Attention, risque de blessures!

- Gardez les animaux domestiques à l'écart.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films en plastique et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage hors de portée des enfants.

Prévention des dommages sur l'appareil

- En cas de surchauffe, éteindre la plaque de cuisson et la laisser refroidir complètement. Ne pas déposer de vaisselle sur la plaque. Ne jamais l'asperger avec de l'eau froide.
- Ne pas monter sur l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- Éviter de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de la heurter avec des objets durs. Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun aliment ou jus contenant du sucre ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut s'en trouver endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, les enlever immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Ne pas utiliser de casseroles possédant un fond en cuivre ou en aluminium pur, parce qu'elles peuvent laisser des traces difficiles à nettoyer. Si les traces ne sont pas éliminées aussitôt après la cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage adéquat, elles peuvent brûler de manière irrémédiable et gêner durablement l'aspect optique.
- Le déplacement des poêles et des ustensiles de cuisson sur la plaque en vitrocéramique cause des rayures. Vous pouvez l'éviter en grande partie en soulevant les poêles et les ustensiles de cuisson pour les déplacer.
- Le champ de cuisson est un objet d'utilité courante: il est normal qu'il y ait des traces d'utilisation comme des rayures ou une érosion visible du matériau des poêles ou des ustensiles de cuisson. En cas d'utilisation intensive, les traces d'utilisation sont plus prononcées, mais l'appareil continue de fonctionner à la perfection; cela ne peut constituer un motif de réclamation. La sécurité est toujours garantie.
- Il n'existe aucun verre qui serait absolument résistant à toute rayure, même le verre de saphir utilisé dans les montres peut être rayé. La vitrocéramique utilisée correspond à la qualité la meilleure actuellement disponible sur le marché.

2 Elimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Coupez ensuite le cordon de l'appareil.
- Retirez le verrouillage de porte ou rendez-le inutilisable.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux dispositions locales. Adressez-vous aux autorités compétentes de votre commune, à votre centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

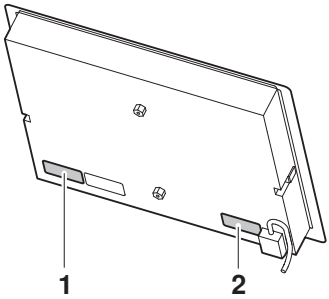
3 Première mise en service

L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

Où se trouve la plaque signalétique?

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent sur la face inférieure du champ de cuisson.



1 Plaque signalétique avec numéro de fabrication (FN)

2 Étiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est fournie qui doit être collée sous le champ de cuisson dans le meuble encastré.

Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la dernière page de ce mode d'emploi.

Le numéro de fabrication sert à identifier l'appareil. Dans ces conditions seulement, le service clientèle est en mesure de garantir un service parfait.

4 Votre appareil

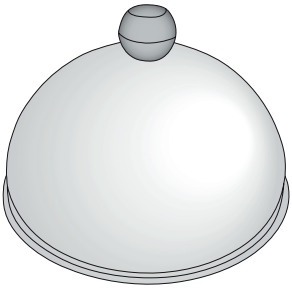
4.1 Aperçu des appareils

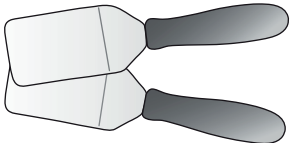
GK16TIYSF
Surface de rôtissage avec
2 zones de rôtissage séparées,
surface totale 316 × 334 mm

GK26TIYSF
Surface de rôtissage avec
2 zones de rôtissage séparées,
surface totale 479 × 334 mm

4.2 Accessoires

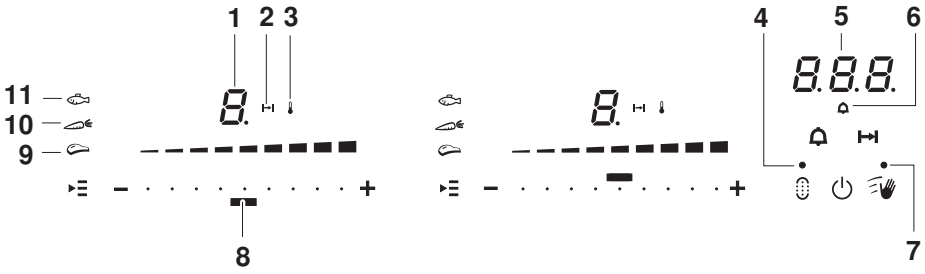
- Cloche de cuisson, diamètre 250 mm
- 2 spatules





4.3 Eléments de commande et d'affichage

GK16TIYSF/GK26TIYSF



Touches

⏻	Appareil MARCHE/ARRET		Protection pour le nettoyage MARCHE/ARRET
− • • +	Slider (pour régler le niveau de puissance)		Liaison bridge
|→|	Durée de fonctionnement		Présélection température
🔔	Minuterie		

Affichages

1 Affichage mise à température/refroidissement/chaleur résiduelle
2 Durée de fonctionnement activée
3 Affectation des zones de rôtissage pour l'affichage de température
4 Fonction bridge activée
5 Affichage durée de fonctionnement/minuterie resp. température
6 Minuterie activée
7 Protection pour le nettoyage activée
8 Affectation du slider à la zone de rôtissage
9 Présélection température – viande
10 Présélection température – légumes
11 Présélection température – poisson

5 Utilisation

5.1 Enclencher et déclencher l'appareil

L'utilisation est en principe identique pour tous les appareils.

► Mettre l'appareil en marche: maintenez enfoncée la touche ⏻ pendant 1 seconde.

– 000 clignote sur l'affichage de température.

– Si aucune autre action n'est effectuée, l'appareil s'éteint après 10 secondes pour des raisons de sécurité.

► Arrêter l'appareil: effleurer la touche ⏻.

5.2 Régler la zone de rôtissage

► Effleurer le slider de la zone de rôtissage souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler la température de cuisson.

– L'affectation de la zone de rôtissage s'allume au-dessus du slider correspondant.

– La température de rôtissage choisie est indiquée dans l'affichage de température.

– Tant que l'appareil monte en température, le symbole ⚌ est affiché au-dessus du slider.

– Dès que la température de rôtissage est atteinte, le symbole s'éteint.

Si une température de rôtissage plus basse est sélectionnée, le symbole ⚌ s'affiche tant que la zone de rôtissage est nettement trop chaude.
Lorsqu'une seule zone de rôtissage est utilisée, la totalité de la surface de rôtissage peut devenir chaude. Ne déposer aucun objet sur la zone de rôtissage , car il pourrait fondre ou devenir brûlant.
La température de cuisson pour le poisson (180 °C), les légumes (160 °C) et la viande (200 °C) peut aussi être réglée directement par la touche de présélection température ▸☰.

5.3 Tableau des températures de rôtissage

Procédé de cuisson	Température de rôtissage	Application pratique
Maintien au chaud	70	Aliments préparés sous la cloche
Rôtir à feu doux	160	Légumes
	170	Fruits
Rôtir	180	Poisson, fruits de mer, saucisses à griller, tofu, fromage à griller
	190	Omelettes, plats aux œufs, riz sauté/ pâtes sautées
	200	Poulet
	210	Hamburger
Rôtir à feu vif	220	Viande (steak)
	240	Viande (émincés, viande hachée)

5.4 Déclencher une zone de rôtissage

► Effleurer **—** sur le slider.

– Si aucune autre action n'est effectuée et que l'autre zone de rôtissage est arrêtée, l'appareil s'éteint après 10 secondes.

5.5 Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant **H** reste allumé après le déclenchement.

5.6 Fonction bridge

Grâce à la fonction bridge, deux zones de cuisson individuelles situées l'une derrière l'autre peuvent être associées et réglées simultanément.

Activer la fonction bridge

► Effleurer la touche correspondant au côté souhaité.

– Le point lumineux de la touche s'allume.

Si l'une des zones de cuisson est déjà en marche lors de l'activation de la fonction bridge, le niveau de puissance et la durée de fonctionnement de celle-ci sont appliqués aux deux zones de cuisson. Si les deux zones de cuisson sont déjà en marche, les durées de fonctionnement sont effacées et 000 clignote sur les affichages de puissance.

Arrêter la fonction bridge

► Effleurer la touche .

– Les réglages précédents sont appliqués aux deux zones de cuisson

– Chaque zone de cuisson peut de nouveau être réglée individuellement.

5.7 Durée de fonctionnement

Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher ou de prendre feu!

La durée de fonctionnement permet de déclencher la Zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1 min - 1 h 59 min).

Régler la durée de fonctionnement

► Activer la zone de rôtissage souhaitée.

► Effleurer la touche |→|.

– 00 clignote sur l'affichage.

► Effleurer le slider de la zone de rôtissage souhaitée et glisser le doigt dessus pour régler la durée de fonctionnement.

► Le symbole |→| s'allume.

Il est possible d'augmenter rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche +.

► Effleurer la touche |→| pour démarrer la durée de fonctionnement.

– La température de rôtissage est à nouveau indiquée dans l'affichage.

Afficher/modifier la durée de fonctionnement

► Effleurer la touche |→|.

– 00 clignote sur l'affichage.

► Effleurer le slider correspondant à la zone de rôtissage souhaitée.

– La durée de fonctionnement restante pour la zone de rôtissage sélectionnée est affichée.

► Modifier la durée de fonctionnement à l'aide du slider.

Arrêter la durée de fonctionnement avant terme

► Effleurer la touche |→|.

► Effleurer — sur le slider correspondant à la zone de rôtissage souhaitée.

– 00 s'allume sur l'affichage durée de fonctionnement/minuterie.

– La zone de rôtissage continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

– la zone de rôtissage correspondante se déclenche

– un signal acoustique retentit

– 00 et clignotent.

► Arrêter le signal acoustique et les affichages en effleurant la touche 🔔 ou .

5.8 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique (1 min - 9 h 59 min).

Régler la minuterie

► Enclencher l'appareil.

► Effleurer la touche 🔔.

– 00 clignote sur l'affichage.

► Régler avec un slider au choix la durée souhaitée pour la minuterie.

La durée de la minuterie peut être augmentée rapidement en appuyant longtemps sur +.
Si le champ de cuisson est arrêté, la minuterie en cours est maintenue.

► Effleurer la touche 🔔 pour démarrer la minuterie.

– Si une zone de rôtissage est en marche, l'affichage indique de nouveau la température de rôtissage.

Afficher/modifier la minuterie

Si aucune zone de rôtissage n'est en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

► Effleurer la touche 🔔.

– La durée restante de la minuterie clignote.

► Modifier la température à l'aide d'un slider au choix.

Arrêter la minuterie avant terme

Si aucune zone de rôtissage n'est en fonctionnement, mettre d'abord l'appareil en marche.

► Effleurer la touche 🔔.

► Effleurer − sur un slider au choix.

– 00 clignote sur l'affichage.

5.9 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

► Enclencher l'appareil.
Aucune zone de rôtissage ne doit être en fonctionnement.

► Effleurer simultanément les touches et .

– Un signal acoustique retentit.

► Effleurer une nouvelle fois la touche .

– Un signal acoustique retentit.
– - s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Commande avec sécurité enfants active

► Enclencher l'appareil.

► Effleurer simultanément les touches et .

– Un signal acoustique retentit.
– La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se poursuivre comme à l'accoutumée.

1 minute après l'arrêt du champ de rôtissage, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Désactiver la sécurité enfants

► Enclencher l'appareil.
Aucune zone de rôtissage ne doit être en fonctionnement.

► Effleurer simultanément les touches et .

– Un signal acoustique retentit.

► Effleurer une nouvelle fois la touche .

– Un double signal acoustique retentit.

– 000 clignote sur l'affichage de température.

5.10 Protection pour le nettoyage

Cette fonction évite une modification involontaire du niveau de puissance, par exemple lorsque vous essuyez le panneau de commande avec un chiffon.

► Effleurer la touche .

– Le point lumineux de la touche s'allume.

► La protection pour le nettoyage est désactivée par un nouvel effleurement de la touche ou automatiquement au bout de 30 secondes.

L'appareil peut être éteint à tout moment en effleurant la touche .

6 Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés individuellement et enregistrés:

Réglages utilisateur		Valeur de réglage		Réglage d'usine
P0	Volume du signal acoustique	0	faible	2
		1	moyen	
		2	fort	
P1	Signal acoustique à la fin de la durée de fonctionnement/minuterie	0	Pas de signal acoustique	2
		1	Arrêt automatique après 10 s	
		2	Arrêt automatique après 1 min	
P4	Durée de consigne durée de fonctionnement/minuterie	0	Durée de consigne 0 min	3
		1-9	Réglable graduellement de 10–90 min	
P5*	Signal acoustique à l'actionnement d'une touche	0	Signal acoustique désactivé	
		1	Signal acoustique activé	
P6	Restauration des réglages d'usine	0	Restaurer les réglages d'usine: Maintenir la touche enfoncée pendant 2 s.	

* A la fin de la durée de fonctionnement, de la minuterie ou de messages d'erreur, un signal acoustique retentit avec le volume réglé dans P0.

6.1 Modifier les réglages utilisateur

► Lorsque le champ de cuisson est arrêté, maintenir simultanément enfoncées les touches 🔔 et |→| pendant 3 secondes.

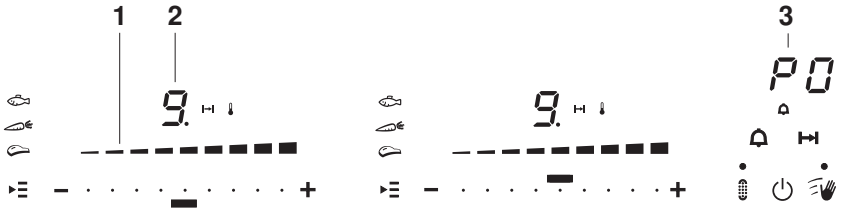
– Un signal acoustique retentit.

► Effleurer simultanément les deux sliders.

– Un signal acoustique retentit.

– L'affichage **3** indique le réglage utilisateur, p. ex: P0.

– Sur l'affichage **2**, la valeur réglée actuellement par l'utilisateur est indiquée.



► Le réglage utilisateur directement supérieur est sélectionné à l'aide de la touche |→|, le réglage directement inférieur à l'aide de la touche 🔔.

► Sélectionner une valeur de réglage supérieure ou inférieure par effleurement ou glissement du slider **1**.

► Enregistrer les réglages: maintenir enfoncée la touche ❚❚ pendant 2 secondes.

– Un signal acoustique retentit.

– Fin du mode de fonctionnement «Réglages utilisateur».

6.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement

► Presser la touche ⏻.

– Les valeurs de réglage modifiées ne sont pas enregistrées.

– Fin du mode de fonctionnement «Réglages utilisateur».

7 Entretien et maintenance

De préférence, nettoyer l'appareil lorsqu'il a refroidi.
Risque de brûlure!

Nettoyer la zone de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliment ne carbonisent dessus. Les salissures séchées ou incrustées sont plus difficiles à nettoyer.
Un nettoyage inapproprié peut endommager le décor ou la surface.

Ne jamais frotter les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs ni avec des éponges abrasives, de paille de fer, etc. La surface peut s'en trouver endommagée.

- ▶ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit nettoyant approprié. Respecter les instructions du fabricant du produit nettoyant. L'utilisation de produits nettoyants protecteurs est recommandée.
- ▶ Nettoyer à chaud les dépôts incrustés de lait ayant débordé, par exemple, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Respecter les instructions du fabricant du racloir de nettoyage.
- ▶ Nettoyer, lorsqu'ils sont encore bien chauds, les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminer la matière plastique fondue lorsqu'elle est encore chaude à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ▶ Éliminer à froid les taches de calcaire avec une petite quantité de produit détartrant (comme vinaigre, jus de citron), puis rincer avec un chiffon humide.

8 Eliminer soi-même des pannes

Que faire lorsque…

...l'appareil ne fonctionne pas et que tous les affichages restent éteints?

Cause possible	Remède
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service clientèle.
• Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.

... – s'allume sur les affichages?

Cause possible	Remède
• La sécurité enfants est activée.	▶ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre «Utilisation». ▶ Désactiver la sécurité enfants.

... un signal acoustique permanent retentit, ⌐' clignote sur l'affichage et l'appareil se déclenche?

Cause possible	Remède
• Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes.	▶ Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
• Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.	
• Aliment déversé sur le panneau de commande.	

... H et 0 clignotent en alternance sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	▶ Enclencher à nouveau la zone de cuisson selon les besoins.

Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucune modification ne soit apportée aux réglages, l'appareil arrête automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

Réglage de température °C	70	160	170	180	190	200	210	220	240
Arrêt de sécurité après (min)	120	120	120	120	120	120	120	120	60

... H clignote sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	▶ Laisser refroidir la zone de cuisson. ▶ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ▶ Contrôler les ustensiles de cuisson.

... U0 clignote sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Acquitter l'indication en effleurant une touche de votre choix. ▶ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

... E et 8 s'allument sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• Un objet sous le champ de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier p. ex.	▶ Enlever les objets dans le tiroir sous le champ de cuisson. ▶ Valider l'erreur en effleurant une touche de votre choix. ▶ Remettre l'appareil en service de façon habituelle après 10 minutes.
• Aération défectueuse.	▶ Noter le numéro d'erreur ▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir plaque signalétique. ▶ Appeler le service clientèle.

... Er ou E et un chiffre s'allument sur l'affichage?

Cause possible	Remède
• Une erreur interne est survenue.	▶ Noter le numéro d'erreur. ▶ Noter le numéro FN de l'appareil, voir plaque signalétique. ▶ Appeler le service clientèle.

9 Index

A

Appareil
Enclencher et déclencher 14
Arrêt de sécurité 26

B

Brèves instructions 32

C

Consignes d'utilisation 7
Consignes de sécurité
Généralités 5
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 6
Contrat d'entretien 31

D

Désinstallation 10
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 17
Afficher/modifier 17
Arrêt anticipé 18
Régler 17
Temps écoulé 18

E

Eléments de commande et d'affichage 13
Affichages 13
Touches 13
Elimination 10
Éliminer soi-même des pannes 25
Emballage 10
Entretien et maintenance 24
Étiquette de raccordement 11

F

Famille de produit 2
Fonction bridge 16
Activer 16
Désactiver 16

I

Indication de chaleur résiduelle 15

M

Minuterie 19
Afficher/modifier 19
Arrêt anticipé 19
Régler 19

N

Notes 30
Numéro de fabrication (FN) 11
Numéro de modèle 2

O

Où se trouve la plaque signalétique? ... 11

P

Première mise en service 11
Protection pour le nettoyage 21

Q

Questions 31

R

Réglages utilisateur 22
Arrêt anticipé 23
Modifier 23

S

Sécurité 10
Sécurité enfants 20
Activer 20
Commande avec sécurité enfants active 20
Désactiver 21
Service & Support 31
Symboles 4

T

Tableau des températures de rôtissage 15
Type 2

Z

Zone de rôtissage
Déclencher 15
Régler 14

10 Notes

11 Service & Support

Le chapitre «Éliminer soi-même des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com → Service → Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.
Veuillez enregistrer votre appareil V-ZUG le plus tôt possible:

- en ligne via www.vzug.com → Service → Saisie des données de garantie ou
- en utilisant la carte d'inscription jointe.

En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.
Les informations de mon appareil:

FN: _____ **Appareil**: _____

Gardez toujours ces informations sur l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

Votre demande de réparation

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez directement mis(e) en contact avec le centre d'entretien V-ZUG le plus proche de chez vous. Si vous effectuez votre demande par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date pour vous rendre visite chez vous très rapidement.

Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au + 41 58 767 67 67 ou par Internet, à l'adresse www.vzug.com.

Brèves instructions

Veuillez dans un premier temps lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Enclencher l'appareil

► Maintenez enfoncée la touche ⏻ pendant 1 seconde.

Régler la zone de rôtissage

► Effleurer le slider de la zone de rôtissage souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler la température de cuisson.

Déclencher une zone de rôtissage

► Effleurer — sur le slider.

Déclencher l'appareil

► Effleurer la touche ⏻.

J85A.011-R02

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug
Tél. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centre d'entretien: Tél. 0800 850 850